



Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo

MENÚ

Te damos la bienvenida a Ocean Cay, donde el protagonista es el marisco fresco. Cada plato es una celebración de la frescura y de una elegancia inspirada en el Mediterráneo, desde sabores delicados hasta creaciones atrevidas. Disfruta de una experiencia gastronómica informal con un **menú de tres platos*** en un ambiente elegante.

ENTRANTES

VITELLO TONNATO**

Ternera, salsa de atún, verduras

TARTAR DE ATÚN**

Atún de aleta amarilla, pepino encurtido, rabanitos

PASTEL DE CANGREJO

Alioli de limón

PULPO

Asado, hummus, tomates semisecos, salsa de alcaparras y perejil

FUENTE DE MARISCOS**

Gambas, Cangrejo azul, bogavante de Maine, vieiras, almejas, mejillones
(para dos)

OSTRAS DE TEMPORADA** ½ DOCENA

Mignonettes, limón

El **menú de tres platos incluye un plato de Entrantes o Sopas y Ensaladas, un Plato Principal, dos guarniciones y un postre.*

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

** Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA NIZARDA*

Atún escalfado en aceite de oliva, anchoas, judías verdes, huevo, ensalada verde, tomate, patatas y aceitunas sobre tortita de garbanzos

ENSALADA SANTORINI

Tomate, menta, queso feta envejecido en barrica, pepino, cebolla roja, alcaparrones, aceitunas, aderezo de orégano

LIGURE

Minestrone deconstruida, pesto casero y pulpa de tomates San Marzano

GAZPACHO **V**

Clásica sopa fría española: tomates, pepinos, pimientos, cebollas con vinagre de Jerez y aceite de oliva

V Vegetariano

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

** Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

PLATOS PRINCIPALES

PASTA CON MARISCOS

Pasta calamarata, marisco, tomate, albahaca, pan rallado tostado

POLENTA CON HONGOS

Polenta cremosa, setas asadas, queso de cabra

LUBINA

En costra de sal, hinojo braseado y ladolémono
(para dos)

SALMÓN**

Saltado, coliflor carbonizada, maíz, aceite de perejil

PARRILLADA DE MARISCOS**

Langostinos, langosta, atún, lubina, calamares, aceite con ajo y perejil

LENGUADO

Asado, corazones de alcachofa estofados, setas, jugo de ternera
500 g

BACALAO NEGRO

con guiso de tomate y cebada, cebollas asadas

TERNERA**

Solomillo servido rosado, asado de tira lacado a fuego lento, chalota confitada, velouté de zanahoria

GALLO DE CORRAL

Deshuesado, marinado con ajo dulce confitado y luego cocinado a la parrilla, con jugo de carne, alioli y patatas fritas

GUARNICIONES

Espinacas tiernas al ajillo

Puré de patata con aceite de oliva virgen extra

Patatas asadas con limón a la griega

Tomates provenzales

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

** Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

POSTRES

CRUMBLE

Manzanas Golden, jengibre, helado de fior di latte

PAVLOVA

Merengue, crema ligera, frutas del bosque, coulis, menta fresca

CRÈME BRÛLÉE

Vainilla bourbon

TIRAMISÚ

¡El original!

HELADOS Y SORBETES

Pregunte a su camarero por la selección diaria

FRUTAS TROPICALES

Gran selección de frutas servidas sobre hielo para compartir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

** Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

VINOS BLANCOS



SINGLADURAS ALBARIÑO DOC, BODEGAS MONTECILLO
Rias Baixas-España

CHABLIS PREMIER CRU MONTMANS LES VIEILLES VIGNES, PASCAL BOUCHARD
Borgoña-Francia

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC TRADITION, DOMAINE GUY MOUSSET
Valle del Ródano-Francia

CIGALUS BLANC, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-Francia

CURTEFRANCA CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA DOC, BELLAVISTA
Lombardía-Italia

GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC, BARON DE LADOUCETTE
Valle del Loira-Francia

MEURSAULT, CHARTRON ET TRÉBUCHET
Borgoña-Francia

PINOT GRIGIO FRIULI DOC, JERMANN
Friuli-Venecia Julia-Italia

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC, JOSEPH MELLOTT
Valle del Loira-Francia

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC, LE VIGNE DI ZAMÒ
Friuli-Venecia Julia-Italia

RIESLING D'ALSACE, SCHUMBERGER
Alsacia-Francia

VINTAGE TUNINA IGT, JERMANN
Friuli-Venecia Julia-Italia

CHAMPAÑES & ESPUMANTES

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Épernay-Francia

LAURENT PERRIER BRUT
Reims-Francia

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ
Reims-Francia

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT MILLESIMÉ
Reims-Francia

BERLUCCHI '61 SATEN
Lombardía-Italia

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT, DOMAINE GRUSS & FILS
Alsacia-Francia

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG, MARCHESE ANTINORI
Lombardía-Italia

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, ANERI
Véneto-Italia

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido. El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huespedes por debajo de la edad legal según la legislación del país.

VINOS TINTOS



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC, ALLEGRINI
Véneto-Italia

BORDEAUX ROUGE, CHÂTEAU BEL AIR
Burdeos-Francia

CHÂTEAU RAHOUL ROUGE AOC GRAVES
Burdeos-Francia

CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL
Valle del Ródano-Francia

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES
Mendoza-Argentina

MARGAUX DE BRANE CANTENAC, HENRI LURTON
Burdeos-Francia

PINOT NERO RISERVA TRATTMANN DOC, GIRLAN
Trentino-Alto Adigio-Italia

PINOTAGE BOSSTOK, FAMILY WINE M.A.N.
Paarl-Sudáfrica

POMEROL, CHÂTEAU BEAUREGARD
Burdeos-Francia

TAURASI RADICI DOCG, MASTROBERARDINO
Campania-Italia

VINOS ROSADOS

BY.OTT CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINES OTT
Côtes de Provence-Francia

CÔTE DES ROSES ROSÉ, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-Francia

TOURMALINE, BARTON & GUESTIER
Côtes de Provence-Francia

ROSÉ D'ANJOU, BARTON & GUSTIER
Valle della Loira-Francia

WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence-Francia

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido. El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huespedes por debajo de la edad legal según la legislación del país.

